

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO (3.6)		Vers.04 04/2018
PRODOTTO	"0" MANITOBA TELA	
Ingredienti	Farine di grano tenero "0"	
Impiego	Consigliato per la realizzazione di prodotti lievitati e non lievitati come croissant e babà, sfogliatelle e cialde, utilizzata per correggere farine di qualità inferiori, è ideale per la realizzazione di bighe ed è in grado di assorbire alte percentuali di acqua garantendo sempre la stessa tenuta	
Modalità d'uso	Impasti a lunga e lunghissima lievitazione (> 18 ore) con eccellenti performance nella tecnologia del freddo: i tempi di lievitazione sono indicativi e variano in funzione delle condizioni produttive, delle caratteristiche dei lieviti impiegati e della temperatura ambiente.	
Confezione	5 Kg e 25 Kg	
Imballo	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti	
Lotto ed EAN13	Identificati sulla confezione d'imballo	
Scadenza	6 mesi dalla macinazione	
Allergeni	Glutine	
Conservazione	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)				
Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	
PARTE EDIBILE		100		
ENERGIA	341		Kcal	
ACQUA	15.5	max	g	
CARBOIDRATI	69.5	min	g	
PROTEINE	15.5	min	g	
LIPIDI	1.0	max	g	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE						
Parametro		Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo	
CHIMICHE	Umidità		15.5	max	%	I.S.O. 712 - D.M. 27/05/85 – ICC 110 – AACC44.15.02
	Ceneri		0.65	max	% S.S.	UNI .ISO 2171
	Proteine (N*5.70)		15.5	min	% S.S.	D.M. 23/07/94
	Glutine secco		13	min	% S.S.	ICC n.137/1
	Falling number		400	± 50	Sec.	ISO 3093:1974
REOLOGICH	Alveografo di Chopin	P/L	0.50	± 0.20		AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
		W	400		(J*10 ⁻⁴)	
	Estentografo di Brabender	Energia	170	min	Cm2	ISO 5530 – 1 del 1997
		Estensibilità	200	min	mm	
	Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	60	min	%	ISO 5530 – 1 del 1997
	Stabilità	19	min	m		
MICROBIOLOGICHE	Filth test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5
		peli di roditori	assenti	max	n°/ 50 g	
	Carica batterica totale		10 ⁶	max	(UFC/g)	
	Coliformi totali		<500	max	(UFC/g)	ISO 4832:2006 ; M .U. 952/1:01
	Coliformi fecali		<500	max	(UFC/g)	
	Escherichia Coli		<500	max	(UFC/g)	M .U. 1185:00
	Staphilococcus Aureus		10	max	(UFC/g)	ISO 6888 – 01/02/2000
	Lieviti e Muffe		5000	max	(UFC/g)	ISO21527-2:2008
	Salmonelle		assenti	max	(25/g)	ISO 6579 / 1993
	MICOTOSSI	Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)		4	max	µg/Kg
Aflatossina B1		2	max	µg/Kg		
Ocratossina A		3	max	µg/Kg		
Deossinivalenolo (DON)		750	max	µg/Kg		
Zearaleone		75	max	µg/Kg		
META	Piombo		0.2	max	mg/Kg	Dir. 08/03/2001
	Cadmio		0.1	max	mg/Kg	
Altri contaminanti		Nei limiti di legge			D.M. 27/08/2004 e succ.int. e mod. UNI-ISO 12393	
Altri riferimenti legislativi		Reg. CE n. 852/2004 e succ.int. e mod.; Reg. CE n. 178/2002				
Presenza di OGM		Non contiene alcuna sostanza geneticamente modificata (NO OGM)				